

## DOSSIER DE PRESSE

# Sublimes, des Foies Gras et magrets en tartines à manger avec les doigts !

Pour nos Fêtes, en avant-première, voici les recettes des lauréats du 6<sup>ème</sup> Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires.

Ce 6<sup>ème</sup> Challenge vient de se dérouler à la « Maison Blanche » à Paris des célèbres cuisiniers : les Frères Pourcel.

6 finalistes : 3 filles et 3 garçons se sont affrontés sur le thème :

« Les Tartines de Foie Gras de nos Régions »

### 1<sup>er</sup> Prix :

Aline Anselin (Puy de Dôme)

### 2<sup>ème</sup> Prix :

Maxime Flamme (Pas de Calais),

### 3<sup>ème</sup> Prix :

Mélanie Zervos (Aude),

### 4<sup>ème</sup> Prix ex-æquo :

Gildas Périn (Calvados) ;

Claire Santos Lopes (Val d'Oise) ;

Charly Jeager (Allier).

## Un festival d'amuse-bouche au Foie Gras

Certains ont proposé une tartine unique comme le 1<sup>er</sup> Prix Aline Anselin, qui, soit dit en passant, a l'étoffe d'une future « Mère », style Mère Brazier, et autres Mère Crouzier...

D'autres ont proposé un festival de tartines toutes différentes les unes des autres, ce qui nous offre un choix pour varier les plaisirs au fil du temps.

Leur impératif : utiliser 50% minimum de « Foie Gras Entier\* » Prêt-à-Consommer du commerce, bien visible et du magret fumé ou séché.

Avec pain ou pâte (feuilletée, brisée) + fruits, légumes pour agrémenter la recette au choix du participant.

Voici dans le présent dossier ces recettes gagnantes avec leurs photos, telles qu'elles ont été proposées au Jury du Challenge.

\* Appellations réglementées du " Canard ou de l'oie grasse "



Le palmarès en détail



## **Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2010 : six lauréats distingués**

### **1<sup>er</sup> Prix :**

- **Aline Anselin** (Puy de Dôme) avec sa composition :  
« *La Tartine à L'Auvergnate* »

### **2<sup>ème</sup> Prix :**

- **Maxime Flamme** (Pas de Calais),  
« *Tartine de Foie Gras façon Terre et Mer* »

### **3<sup>ème</sup> Prix :**

- **Mélanie Zervos** (Aude),  
« *Tartines de Provence* »

### **4<sup>ème</sup> Prix ex-æquo :**

- **Gildas Périn** (Calvados) ;  
« *Les 3 Millefeuilles en Tartines* »
- **Claire Santos Lopes** (Val d'Oise) ;  
« *Tartine croustillante de Foie Gras et ses calissons de légumes,  
chutney aux deux betteraves* »
- **Charly Jeager** (Allier)  
« *Les tartines du Pique-nique Petit Bougnat* ».

*Voir photos pages suivantes.*



Aline Anselin, 20 ans  
1<sup>er</sup> Prix du *Challenge Foie Gras  
des Jeunes Créateurs Culinaires*



Maxime Flamme, 23 ans,  
2<sup>ème</sup> Prix du *Challenge Foie Gras  
des Jeunes Créateurs Culinaires*



Mélanie Zervos, 25 ans,  
3<sup>ème</sup> Prix du *Challenge Foie Gras  
des Jeunes Créateurs Culinaires*

Sublimes des Foies Gras et magrets à manger avec les doigts !



## Le jury du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2010

4<sup>ème</sup> prix ex-æquo

Claire Santos Lopes  
17 ans

Charly Jaeger  
19 ans

Gildas Périn  
19 ans



Les 6 lauréats du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2010

**1<sup>er</sup> Prix d'ALINE ANSELIN (PUY DE DOME)**

**« La Tartine à L'Auvergnate »**

**COMME UNE POTE AUVERGNATE, TARTINES DE COMBRAILLES, FOIE GRAS ET MAGRET FUME, BOUILLON DE LEGUMES A LA GENTIANE.**

Pour 6 personnes

- 400 g de Foie Gras mi-cuit
- 150 g de magret fumé
- 1 baguette de Combrailles\*
- 150 g de chou frisé
- 150 g de carotte
- 150 g de raves violettes
- 150 g de Vitelottes (pommes de terre violettes)
- 30 cl de condiment balsamique blanc
- 10 cl de gentiane du Père Roudaire
- 250 g de beurre
- 20 cl de crème épaisse
- 10 g de sucre
- Sel, poivre



La Tartine à L'Auvergnate  
d'Aline ANSELIN, 20 ans

\*Les Combrailles : Il s'agit d'une région montagneuse, située au nord-ouest du Massif Central, entre le Puy-de-Dôme, l'Allier et la Creuse qui a donné son nom à un pain : Le Combrailles réalisés avec des farines de cette région .

Couper la baguette en tranches biseautées de 1 cm d'épaisseur, les toaster légèrement dans un grille-pain ou sous le gril du four en les retournant à mi-cuisson. Faire cuire les Vitelottes dans de l'eau salée. Emincer le chou en fines lanières, puis le plonger dans de l'eau bouillante légèrement salée 5 min, l'égoutter et le cuire doucement dans 100 g de beurre avec le condiment balsamique, du sel et du poivre environ 15 min. Laver et peler les carottes, éliminer les extrémités puis les émincer en fines lanières avec une mandoline ou un couteau-économiste. Les cuire dans de l'eau bouillante en les gardant croquantes. Couper les fanes des raves à 2 cm, les peler en gardant une collerette violette autour des fanes. Les faire cuire avec un peu d'eau, 50 g de beurre, 10 g de sucre, du sel et du poivre. Peler les pommes de terre, les réduire en purée, incorporer 50 g de beurre et la crème. Faire cuire les parures de carottes et de navets avec 5 fines tranches de magret fumé, de l'eau, filtrer le bouillon le faire réduire puis l'aromatiser avec la gentiane. Couper le reste de magret en fines tranches. Les faire croustiller dans 50 g de beurre, les plier en éventail, les enfiler sur des brochettes. Disposer les tartines sur 6 assiettes rectangulaires. Dresser dessus le chou moulé avec un cercle, une quenelle de purée de Vitelotte, 1 rave glacée et les tagliatelles de carottes. Surmonter de 3 copeaux de Foie Gras, piquer les brochettes de magret. Verser le bouillon dans de petits verres avec une paille.

**2<sup>ème</sup> Prix de MAXIME FLAMME (PAS DE CALAIS)**

**« Tartine de Foie Gras Façon Terre et Mer »**

Pour 4 personnes

- 200 g de Foie Gras cru
- 1 magret de canard fumé
- 1 pain aux algues
- 4 filets de maquereaux
- 200 g de fleurettes de chou-fleur
- 1 betterave Chiogga
- 30 cl de bière Hoegaarden
- 200 g de salicorne
- Condiment balsamique blanc
- Huile d'olive citron
- 2,5 g d'agar-agar



La tartine façon terre et mer  
de Maxime FLAMME, 23 ans

Couper les filets de maquereaux en morceaux biseautés, les faire mariner 1 à 2 h dans de l'huile d'olive. Porter 20 cl de bière à ébullition, incorporer l'agar-agar, faire bouillir 10 secondes en remuant, filtrer dans un moule à cake. Tailler de fines tranches de pain aux algues, les poêler à l'huile d'olive. Trancher finement le Foie Gras, le faire mariner dans du condiment balsamique, 20 min. Avec une râpe à truffes, ou une mandoline, tailler les fleurettes de chou-fleur en petits copeaux. Tailler finement la betterave en lamelles translucides avec une mandoline. Emincer le magret en lamelles. Faire mariner la salicorne, 10 min, dans une vinaigrette composée de 10 cl de bière et de 10 cl d'huile d'olive. Pour la présentation des tartines : garnir les tartines de pain d'une tranche de foie gras, de lamelles de magret et de betteraves et de copeaux de chou-fleur. Les disposer sur des assiettes avec les tronçons de maquereaux. Parsemer de salicorne égouttée. Décorer de gouttes d'huile d'olive.

**3<sup>ème</sup> Prix de MELANIE ZERVOS (AUDE)**

**« Les Tartines de Provence »**

Pour 4 personnes

- Magret séché
- 350 g Foie Gras de canard mi-cuit
- 300 g Foie Gras cru
- Pain au mélange de graines
- Confiture d'oignons
- Fruits de saison (figues fraîches et myrtilles)
- Gelée de groseilles à maquereaux
- Chutney de fruits secs (pistaches, abricots secs, figues, pignons de pin)
- Jeunes pousses de salade
- et jeunes poireaux



Les tartines de Provence  
de Mélanie ZERVOS, 25 ans

**Recette du confit d'oignons**

- 500 g d'oignons
- 170 g de beurre
- 160 g de sucre
- 15 cl de vin rouge
- 15 cl de vinaigre de Xérès
- 10 cl de sirop de grenadine

Peler et ciseler les oignons. Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce que le mélange commence à mousser. Ajouter le sucre, le vin rouge, le vinaigre et le sirop de grenadine. Laisser réduire à feu doux, pour obtenir une compote épaisse. Garder au frais dans un bocal fermé.

**Recette du chutney de fruits secs**

- 500 g de figues sèches
- 250 g d'abricots secs
- 50 g de pistaches ou cerneaux de noix
- 50 cl de vin rouge
- 50 g de pignons de pin

Mettre les figues et les abricots dans une casserole. Verser le vin rouge, il doit couvrir les fruits. Porter à petite ébullition, 20 min, découvrir et laisser le liquide s'évaporer. Retirer du feu et laisser reposer. Concasser les pistaches et les mélanger aux pignons. Mixer finement le contenu de la casserole et mélanger avec les fruits secs. Garder au frais dans un bocal fermé.

**Recette de gelée de groseilles à maquereaux**

- 1 kg de groseilles à maquereaux, 10 cl d'eau et 800 g de sucre

Faire cuire les groseilles dans l'eau, 5 à 10 min, jusqu'à ce qu'elles éclatent. Les passer au tamis. Ajouter le sucre. Faire cuire 8 à 10 min (105°C au thermomètre à

sucre). Verser dans des pots stérilisés. Fermer aussitôt. Laisser refroidir et garder dans un endroit sec et sombre.

### Montage des tartines

Répartir de la gelée de groseilles au centre des assiettes. Tartiner les tranches de pain de confiture d'oignons sur environ 2 mm d'épaisseur. Déposer 2 ou 3 quenelles de chutney moulées avec deux petites cuillères. Ajouter 1 figue fraîche fendue en croix. Superposer sur les quenelles, des lamelles du Foie Gras mi-cuit et des tranches de magret séché. Poêler une lamelle de Foie Gras cru de 1,5 cm d'épaisseur par tartine, environ 5 min, en la retournant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et bien colorée. La déposer sur la tartine. Assaisonner de fleur de sel et de poivre moulu. Décorer les tartines avec des fruits de saison, quelques jeunes pousses de salade et de jeunes poireaux.

---

4<sup>ème</sup> Prix ex-æquo de CLAIRE SANTOS LOPES (VAL D'OISE)

**« Tartine Croustillante de Foie Gras et ses Calissons de Légumes, Chutney aux deux Betteraves »**

Pour 6 personnes

**Pour la tartine de Foie Gras croustillante**

- 400 g de Foie Gras mi-cuit
- 12 tranches de magret de canard fumé
- 1 pavé de pain aux noix
- 12 cerneaux de noix mondés
- 1 betterave rose
- Huile d'olive
- Huile de friture
- Marmelade d'orange
- Sel, poivre



La tartine de Foie Gras aux calissons de légumes de Claire SANTOS LOPES, 17 ans

Couper en petits dés 6 fines tranches de pain au noix, les faire revenir quelques minutes, dans de l'huile d'olive avec les cerneaux de noix légèrement hachés. Couper la betterave rose en quatre, trancher les quartiers à la mandoline. Faire frire les lamelles dans de l'huile chaude. Les saler. Couper le pain de noix en tranches rectangulaires. Couper les tranches de magret en deux. Déposer 50 g de Foie Gras au centre de 6 rectangles de film étirable, le rabattre et rouler le Foie Gras en cylindre. Etaler sur chaque tranche de pain aux noix une cuillère à soupe rase de marmelade d'orange. Ajouter 2 tranches de magret en les laissant légèrement dépasser et les replier vers le haut. Poser le rouleau de Foie Gras déballé, parsemer de croustillant aux noix, ajouter des chips de betteraves.

**Pour les calissons de légumes**

- 10 carottes jaunes
- 10 carottes de Kyoto (carottes violette à l'extérieur et orange à l'intérieur)
- 10 carottes orange
- 100 g de beurre
- 8 cl de fond blanc de volaille
- Vinaigre balsamique

Laver et peler les différentes sortes de carottes. Les tailler en tranches pas trop épaisses avec une mandoline. Dans 3 sauteuses, mettre une noix de beurre à fondre. Ajouter une variété de carotte et un peu de fond blanc, cuire une dizaine de minutes. Garder le jus de cuisson des carottes, dans des récipients individuels. Ajouter dans chacun un peu de fond blanc et des petites noisettes de beurre, faire chauffer afin d'obtenir trois jus épais de couleurs jaunes, orange et violette. Les réserver. Pour monter le premier calisson, découper une à une les carottes en forme ovale, et superposer dans des emporte-pièce ovales, une carotte orange, une carotte jaune, une carotte de Kyoto. Retirer l'emporte-pièce. Appliquer le jus jaune avec un pinceau.

Pour le deuxième calisson superposer les carottes jaune, orange, Kyoto. Retirer l'emporte-pièce et glacer au jus violet.

Pour le troisième calisson, superposer les carottes orange, Kyoto, jaune et orange. Retirer l'emporte-pièce et glacer au jus orange.

### Chutney aux deux betteraves

- 2 betteraves roses
- 1 betterave jaune
- 2 échalotes
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 10 cl de Porto rouge
- Xérès
- 1 c à s de sucre

Peler et ciseler les échalotes et l'oignon. Dans une cocotte faire fondre ce hachis dans 1 filet d'huile d'olive. Ajouter les betteraves roses et jaunes pelées et coupées en petits dés, du sel, du poivre, un filet de Xérès et le porto. Faire revenir quelques instants puis achever la cuisson au four et à couvert, 2-3 h à environ à 225°.

La cuisson terminée, rectifier l'assaisonnement et mouler en quenelles entre deux cuillères.

### Pour la finition et le montage

- 1 carotte jaune
- 1 carotte orange
- Quelques feuilles de roquette japonaise
- Condiment balsamique blanc

Placer une tartine dans le bas des assiettes. Disposer derrière trois calissons de légumes. A droite, déposer une quenelle de chutney de betterave. Couper les carottes jaunes et oranges en tout petits dés, les mélanger à la roquette japonaise, les arroser d'un filet de vinaigre balsamique, les disposer en ligne à gauche de l'assiette, tracer un trait de vinaigre balsamique sous la tartine.

4<sup>ème</sup> Prix ex-æquo de CHARLY JAEGER (ALLIER)

« Les Tartines du Pique-Nique « Petit Bougnat »

Foie Gras en douceur de noisettes

Pour 4 personnes

- 100 g de Foie Gras mi-cuit
- 2 blancs d'œufs
- 60 g de confiture de coing
- 20 g de myrtilles
- 1 pomme Gala
- 125 g de poudre de noisettes
- 125 g de sucre glace
- 50 g de sucre en poudre



Les 3 tartines du Petit Bougnat  
de Charly JAEGER, 19 ans

Mixer ensemble le sucre glace avec la poudre de noisettes. Etaler sur une tôle, passer 15 min au four à th. 3 (90°C). Monter les blancs d'œufs en neige avec 50 g de sucre en poudre. Incorporer le mélange précédent froid en deux fois. Etaler sur une tôle en forme de tartines. Laisser reposer 1 h à température ambiante, puis faire cuire à th. 6 (180°C), 14 à 15 min. Détailler la pomme pelée et épépinée et couper le Foie Gras en bâtonnets. Tartiner les macarons de confiture de coings. Empiler au-dessus en les alternant les bâtonnets de Foie Gras puis les bâtonnets de pommes. Décorer des myrtilles coupées en quatre.

Foie Gras version « Chaîne des Puys »

Pour 4 personnes

- 120 g de Foie Gras mi cuit
- 50 g de lamelles de magret de canard séché
- 120 g de pain brioché
- 50 g de beurre
- ¼ de botte de cerfeuil
- 70 g de cerneaux de noix
- 15 g de farine
- 3 g de fleur de sel

Détailler le pain brioché en rectangle. Du bout des doigts, mélanger le beurre froid avec la farine, la fleur de sel et les cerneaux de noix moulins. En parsemer le pain en effritant la pâte entre les doigts pour obtenir un crumble. Gratiner sous le gril du four. Travailler le Foie Gras pour le ramollir. En tartiner les lamelles de magret et les rouler en forme de cônes. Mettre au froid pour raffermir le Foie Gras puis les couper en deux dans la longueur et les dresser sur les tartines. Décorer de cerfeuil

## Foie Gras snacké sur un chutney de lentilles vertes aux girolles

Pour 4 personnes

- 120 g de Foie Gras mi cuit
- 150 g de pain aux figues
- 50 g de cantal
- 30 g de petites girolles
- 50 g de griottes
- 80 g de lentilles vertes du Puy
- 2 tomates
- 25 cl de Saint Pourçain blanc
- 20 g de sucre cassonade

Réaliser un chutney en faisant cuire les lentilles 10 min, les saler au bout de 7 min, les égoutter. Les remettre dans la casserole avec le vin, les girolles, les tomates pelées et épépinées et le sucre. Cuire sur feu doux jusqu'à évaporation du liquide. Détailler le pain en tranches de 1 cm d'épaisseur. Rouler le Foie Gras en boudin dans du film étirable, le laisser durcir au frais, puis le détailler en palets de 2 cm d'épaisseur. Les colorer dans une poêle chaude. Sur les tartines, déposer le chutney en disques à l'aide d'un cercle. Ajouter le Foie Gras, une griotte et un copeau de cantal.

4<sup>ème</sup> Prix ex-æquo de Gildas PERIN (CALVADOS)

**« Les 3 Millefeuilles en Tartines »**

L'astuce de la recette : les 3 tartines ont leur originalité propre et l'on peut s'exercer sur chacune à tour de rôle.

**FLAMMEKUECHE AU FOIE GRAS ET AU MAGRET FUMÉ, SON ESPUMA DE FOIE GRAS**

Pour 6 personnes

**Pour l'espuma de Foie Gras**

- 50 cl de crème liquide entière
- 200 g de Foie Gras mi-cuit
- 2 feuilles de laurier frais
- Siphon et cartouche de N2O



Les 3 Millefeuilles en tartines  
de Gildas PERIN, 19 ans

Chauffer la crème liquide avec les feuilles de laurier. Hors du feu, laisser infuser à couvert, 20 min, puis filtrer la crème, la mixer avec le Foie Gras et passer la préparation au chinois étamine. La verser dans un siphon, et appuyer 2 fois sur le piston, réserver au frais jusqu'au moment de l'utilisation.

**Pour le flammekueche**

Pour 6 personnes

- 300 g de pâte feuilletée
- 4 oignons
- 250 g de magret fumé
- 20 à 30 cl de crème fraîche
- 80 g de Foie Gras mi-cuit + 1 petit bloc entreposé au congélateur pour la décoration
- 60 g de beurre
- 2 brins de ciboulette

Sur feu doux, faire revenir longuement les oignons émincés, dans le beurre pour obtenir une compote. Laisser refroidir. Tailler le magret en dés. Mélanger la compotée d'oignons avec le magret et assez de crème fraîche pour obtenir une préparation assez épaisse. Saler, poivrer. Etaler la pâte feuilletée. La tartiner de compotée d'oignons au magret. Enfourner à th. 6/7 (180-200°C) jusqu'à coloration du feuilletage. A la sortie du four, répartir aussitôt sur le flammekueche le Foie Gras coupé en dés. Il doit fondre légèrement. Détailler le feuilletage en carrés ou en losanges. Dresser sur des assiettes. Disposer l'espuma de Foie Gras avec le siphon, en pointes sur, ou autour, des parts de flammekueche. Les piquer d'un petit tronçon de ciboulette. Décorer de copeaux de Foie Gras très froid détachés avec un couteau économe.

## HOMARD BRETON EN TEMPURA, CARPACCIO DE SAINT-JACQUES VANILLÉ, BONBONS D'HUÎTRES

### Pour le pain au magret

- 500 g de farine à pain
- 1 sachet de levure boulangère sèche (2 pour une préparation à la main)
- 1 pincée de sel
- 2-3 magrets fumés détaillés en dés
- 32,5 cl d'eau froide infusée avec un mélange d'épices et de condiments (gingembre, curcuma, basilic, bâtons de cannelle, badiane, citronnelle, clou de girofle, zestes de combawa, muscade, baies roses, thym, sauge, fenouil, une pointe de sumac)
- 1 pincée de sel

Réaliser et faire cuire la pâte dans une machine à pain ou au four. Démouler le pain encore chaud.

### Pour la garniture

- 3 petits homards
- 7 noix de Saint-Jacques parées
- 200 g de Foie Gras mi-cuit
- 200 g de sucre
- 1 jus de combawa ou de citron vert
- 1 carotte
- 1 oignon
- 5 cl Cognac
- 10 cl de vin blanc
- 1 c à c de concentré de tomates
- 3 g agar-agar
- Mix pour tempura (ou maïzena et farine 50/50 et eau glacée)
- Huile de friture
- Sésame torréfié
- 1 gousse vanille
- Crème liquide
- 12 huîtres
- 4 l de court-bouillon

Porter à ébullition 1 l d'eau avec le sucre et 1 gousse de vanille fendue en deux et pulpe grattée pour obtenir un sirop plus épais que de l'eau. Le refroidir. Tailler les noix de Saint-Jacques en fines lamelles. Les faire mariner dans le sirop additionné d'un trait de jus de combawa (ou de citron vert) pendant 12 h. Cuire les homards, 8 à 10 min dans le court-bouillon. Détacher les pinces de la carapace, les décortiquer et retirer le cartilage central. Les piquer sur des piques en bois, les plonger dans une pâte à tempura puis dans de l'huile de friture chaude jusqu'à coloration. Les égoutter sur du papier absorbant. Faire revenir les têtes de homards avec l'oignon et la carotte taillés en petits cubes. Flamber au cognac, mouiller du vin blanc, écraser les têtes au pilon, laisser réduire et ajouter le concentré. Laisser mijoter, 30 min, passer la sauce américaine au chinois et la verser dans une pipette.

### Pour les bonbons d'huîtres

Ouvrir les huîtres et mixer la chair avec leur eau. Passer au chinois étamine en foulant avec un pochon, faire chauffer à feu doux, mixer avec une pointe de crème liquide. Verser dans une casserole, porter à ébullition, ajouter l'agar-agar, fouetter pendant 2 min et verser dans des moules en silicone. Laisser prendre à température ambiante, environ 20 min, puis démouler et réserver au frais.

### Finition

Couper des tranches épaisses dans le pain au magret, les détailler en disques avec un emporte-pièce. Badigeonner le tour de marinade de Saint-Jacques, et les rouler dans du sésame torréfié.

Déposer dessus une rondelle de Foie Gras puis une rosace de Saint-Jacques et une pince de homard. Disposer autour du canapé, quatre bonbons d'huîtres et réaliser quelques points décoratifs avec la sauce américaine.

### TEURGOULE NORMANDE AU FOIE GRAS A TARTINER SUR MACARONS PAIN D'ÉPICES, SA TUILE CHOCO-SAFRAN

#### Pour la teurgoule

- 150 g de riz rond
- 150 à 200 g de Foie Gras mi-cuit
- 75 cl de lait demi-écrémé
- 1 gousse de vanille
- cannelle en poudre

Faire précuire le riz dans de l'eau en gardant le centre des grains croquants. Mixer le Foie Gras avec le lait écrémé. Passer au chinois étamine, ajouter une pointe de cannelle et la pulpe grattée d'une gousse de vanille fendue en deux, un peu de sel et de poivre.

Dans un plat de cuisson, mélanger le riz et le lait parfumé, enfourner à th.6 (180°C) de préférence à chaleur tournante, 20-25 min. Rectifier l'assaisonnement, laisser refroidir et garder au frais.

#### Pour les macarons

- 130 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre en poudre
- graines de pavot bleu
- 130 g de sucre glace
- 14 g d'épices pour pain d'épices
- 100 g de blancs d'œufs (environ 3)

Tamiser séparément la poudre d'amandes et le sucre glace, les mélanger, et ajouter les épices. Monter les blancs d'œufs en neige molle, ajouter le sucre semoule, continuer de fouetter de 5 à 10 min. Incorporer à l'aide d'une raclette en caoutchouc le mélange amandes-sucre glace. Bien travailler l'ensemble pour obtenir une pâte au ruban. Avec une poche à douille, la déposer sur une plaque tapissée de papier de cuisson en formes ovales étirées. Tapoter la plaque sur le plan de travail pour étaler la pâte. La parsemer de pavot. Enfourner à th. 5 (150°C) 10-12 min. Laisser refroidir avant de décoller.

#### Pour la tuile choco-safran

- 150 g de chocolat noir
- Pistils de safran et safran en poudre

Faire fondre le chocolat au bain-marie, y incorporer une pointe de safran en poudre. Le verser sur une feuille de papier sulfurisé, couvrir d'une autre feuille et étaler finement le chocolat au rouleau. Mettre au frais jusqu'à ce que le chocolat se raffermisse tout en restant malléable. Retirer la feuille de papier sulfurisé du dessous, détailler le chocolat en disques avec un emporte-pièce rond. Disposer quelques pistils de safran sur chaque disque, presser pour les enfoncer.

Pour servir, mettre la teurgoule en verrines. Disposer une tuile chocolat safran sur chacune d'elles et un macaron de part et d'autre de chaque verrine

---

**L'équipe ADOCOM : Irène, Sandra, Bruno & C° / Service de Presse CIFOG**  
vous remercie de votre attention, et reste à votre disposition  
pour tous renseignements complémentaires et demandes de visuels.  
Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)

